喜びのタネまき新聞

読む人の幸せを心に願って作る

No. 638

〈人としての成長〉

私たちは生まれた時から、家族や周りの方の愛情や多くの支えを受けて育っていきます。やがて歩くようになり、自分で食事も出来るようになりますが、成長するためには多くの人の支えが必要です。

支えていただきながら成長し、いろいろなことを自分で出来るようになると、さまざまな事柄に興味を持つようになり、新たな工夫も生まれてきます。さらに年を重ねると、勉強を教えてもらう機会が少なくなり、次第に教えてもらうのではなく、自らで学ぶようになります。

そのようにして年を重ねながら多くの経験を積んでいきますが、楽しいことばかりではなく、思い悩むことも多くあります。

そんな時、これまで人に支えていただいたことを思い出し、「人のお役に立つ」時間を持つことが大切です。例えばボランティア活動に参加したり、身近な人のお手伝いをしたりすることで視野が広がり、新たな気づきがあるなど、自分自身も成長できるのではないでしょうか。

私たちは生まれた時から、周りの方に支えていただき成長してきました。そして今、周りの方のお役に立つことができれば、さらに人として成長することにつながるのではないかと思います。

株式会社ダスキン社長
山村輝治

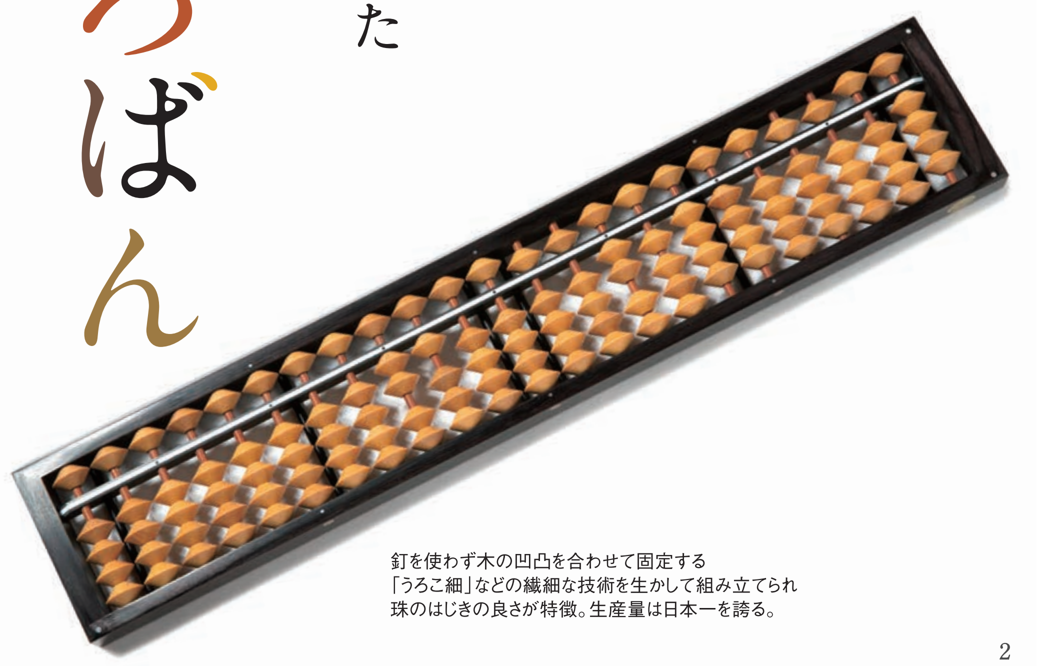
※イラストはイメージです

兵庫県

神戸市立六甲山牧場

スイスの山岳牧場がモチーフの、六甲山牧場。放牧されている動物たちと、身近に触れ合えます。

機能性と美しさを備えた東洋の計算機
播州（ばんしゅう）そろばん



釘を使わず木の凹凸を合わせて固定する「うろこ細」などの繊細な技術を生かして組み立てられ珠のはじきの良さが特徴。生産量は日本一を誇る。

日本の暮らしを支えた職人たちの手仕事

兵庫県東播磨のほぼ中央に位置し、豊かな自然に恵まれる小野市。この地で作られた播州そろばんは、電卓やパソコンがなかった時代に「読み、書き、そろばん」と言われたほど、暮らしの必需品として使用されていました。

播州そろばんの起源は、戦国時代にまで遡ります。播磨国にあった三木城を豊臣秀吉が攻略した際に、小野の人々が戦火を逃れた先の大津でそろばんづくりの技術を習得。そして帰郷し、農業の閑散期にそろばんづくりを始めたことで発展してきました。全盛期には約３６０万丁もの生産量を誇り、小野はそろばんの街として全国的に知られるようになったのです。

播州そろばんは、珠（たま）にオノオレカンバや柘植（つげ）、枠組みには黒檀などの木材が用いられます。特徴は美術品の様な美しさと、珠のはじきの良さ。それを実現するのが、「珠削り」「珠仕上げ」「ヒゴ竹づくり」「組み立て」の四分業に特化した職人の手仕事です。

「動きを良くするのは当然ですが、動きすぎても駄目なんです。理想は珠をはじいた時にすっと動いて、ピタッと止まること。それはどの工程でもズレがあっては実現できません」。そう語るのは、組み立てを行う株式会社ダイイチの宮永信秀さん。宮永さんの会社では全て職人の手作業で仕上げており、２週間で約２００〜３００丁ほどのそろばんを、北は北海道、南は沖縄まで全国各地へと届けています。

宮永さんが5代目を務める㈱ダイイチのそろばんの珠には、四分業の職人の名が刻まれている。

箱の中で枠を左右に揺らすことで、魔法のように全ての軸に珠が通る。

毎年約400人の市内に住む小学3年生たちがマイそろばんづくりに挑戦する。

小野市役所にある巨大なオブジェは、その年に合わせて珠の位置が変わる。

老若男女が奏でる珠をはじく地域の音色

小野市では、毎年８月８日に小学生から高校生、シニアまでが参加する珠算競技大会が開かれ、日々の鍛錬の成果を競い合っています。小学４年生以下の部では、市内の小学３・４年生の多くが参加するのだとか。

また、播州算盤工芸品協同組合と播州算盤製造業組合の協力の下、市内の全小学校でマイそろばんづくりが20年以上にわたって行われています。自分で組み立てたマイそろばんを手に算数の授業が受けられるのは、この地の子どもたちならではの楽しみとなっているそう。

「作ったマイそろばんにはクラスや名前だけでなく、将来の夢も書いてもらっています。大人になってそれを見て、自分の故郷がそろばんの街だということを思い出すきっかけになればうれしいですね」と、宮永さんは語ってくれました。

子どもたちへの教育の道具としてだけでなく、現在は海外からの観光客や高齢の方にも計算力や記憶力を鍛える道具として人気です。ワークショップなどでは老若男女問わず多くの人が参加し、海外の方には斬新なアイテムとして、お年寄りの方にとっては懐かしい暮らしの道具として、それぞれ愛着を持って使われているそうです。

計算機から、教育や脳力トレーニングの道具として役割を変えつつも、世代を超えて今なお愛される播州そろばん。今日もパチッと珠をはじく音が、この街から聞こえてきます。

商人が使っていた大きなものや中国渡来のまる珠そろばんなど種類はさまざま。

播州そろばんのふるさと
兵庫県小野市

兵庫県の西部は播州（播磨）と呼ばれ、なかでも地域が細かく分かれて、小野市は東播（とうばん）と呼ばれています。そろばんづくりだけでなく播州刃物も有名で、家庭刃物として現在も多くの人々に愛用されています。

飛田和緒さんの

台所の相談室

タネレシピシリーズの第2弾。普段は脇役になりがちな「タネ」に焦点を当てると、改めてその存在感とおいしさに気付かされます。

お悩み

創刊50周年を記念し
編集室からのリクエストです！
新聞のタイトルにちなんで、
いろいろな「タネ」を使った
レシピを教えてください！

喜びのタネまき新聞
編集室

FILE 21

白ごま、黒ごまそれぞれの風味の違いを味わってください。

タネレシピ第2弾となる今回は、「ごま」がテーマです。

ごまは、ゴマ科の植物の種子。あの小さな粒々の種子の収穫や加工は大変な作業と想像します。そう考えるととても貴重な食材なのですが、あまりにも身近で親しみのある味ですので家庭料理には欠かせません。

一般的に知られる白ごまは、風味が優しくどんな料理にも合う万能選手。黒ごまは独特な個性の強い味と香りで、ガツンとごまを生かしたい料理におすすめです。最近スーパーなどでも見かけられるようになった金ごまは、旨味やコクが強い。黄金色をしているから金ごまと呼ばれるように、いずれも種子の皮の色で分けられています。

我が家は、ごまが大好き。食卓に小さなすり鉢を置き各自ですってごはんにかけたり、お味噌汁に入れたり、野菜にかけたり。魚や肉にごまを付けて揚げたり、ごまだれで肉を焼いたりと毎日何かしらの料理にごまが入ります。ですから、ごま用の調理道具も手に取りやすい場所にスタンバイしています。

今回のレシピは、白ごまと黒ごまを使った2品。それぞれの風味を楽しんでください。

ひだ かずを
飛田 和緒 さん

料理家。1964年、東京都生まれ。独自のアイデアレシピが人気。新刊の『季節を味わう 保存食手帖』（扶桑社）を始め、著書多数。

きゅうりのごま酢和え

［材料（2人分）］

きゅうり	2本
塩	きゅうりの重量の2%くらい
Ⓐ 酢	大さじ1.5
Ⓐ 砂糖	小さじ2〜3
Ⓐ 白すりごま	大さじ1

［作り方］

1. きゅうりは輪切りにし、塩をまぶしてしんなりとするまで10分ほどおく。
2. 軽く水気を絞って、合わせたⒶで和える。

いんげんのごま和え

［材料（2人分）］

いんげん	100g
黒すりごま	大さじ1.5
砂糖、しょうゆ	各小さじ1/2
塩	適量

［作り方］

1. いんげんはへたを落として塩茹でする。好みにもよるが、ややややわらかめに茹でた方が、筋がキュッと鳴らずに優しい口当たりになる。
2. すりごまに、砂糖としょうゆを合わせておく。
3. 茹で上がったらさっと冷水にとって、3等分くらいの長さに切り、水気がやや付いたまま②と和える。

飛田さんのひとてま

ごまは、炒りごまとして売られていることが多いですが、調理の際に炒ってからすったり、ふりかけたりすると、香ばしさが際立ちます。

そして炒りたてをすり鉢ですれば、もう完璧。それだけでごまの味が一層引き立ち、ごちそうになります。和えるのは食べる直前が理想的です。

台所のお悩み事をお寄せください。

お料理について気になることや、ちょっとしたお悩みを、飛田さんに相談してみませんか？
お便りをお待ちしています。
宛先は裏表紙をご覧ください。

ほほえみのひろば

50年分のラブレター

since 1971

創刊50周年を記念して
「喜びのタネまき新聞と私」をテーマに、
たくさんのラブレターを
お寄せいただきました。
記念号では掲載しきれなかった、
うれしいお便りをご紹介いたします。

夫婦揃って掲載

東京都東村山市　中村 玉江さん

夫が61歳、私が51歳だった1984年に、夫婦揃って紙面に掲載されました。

あれから37年。夫は先に逝ってしまいましたが、88歳になった今も新聞を愛読しています。届けてくれる担当者さんとの会話も、楽しみの一つ。これからも日々の暮らしを大切にしていきます。

朗読してお届け

兵庫県赤穂市　鍋谷 早苗さん

私は、新聞や雑誌の記事を朗読して録音し、目の不自由な方々にお届けするボランティア活動を行っています。

7～8人のメンバーそれぞれが記事を持ち寄るのですが、私のお気に入りは、喜びのタネまき新聞。分かりやすく、心がほっこりする内容で、長さもちょうどいいのです。

これからも心温まる物語を朗読することを楽しみにしています。

励みになる言葉

福井県鯖江市　飯田 純子さん

私が入社したころから、職場に届くこの新聞を読んでいます。「ほほえみのひろば」を読んでは、うなずいたり、心が温まったり。いつしかダスキンさんが来るのを楽しみに待っている自分に気が付きました。

なかでも「燈々無尽」は、いつでも読み返せるよう、切り取ってデスクマットの下へ入れています。壁にぶつかった時、何度も励まされてきました。

読み始めてから、40年。私も無事に定年を迎えます。

家族が喜ぶレシピ

愛知県岡崎市　田中 須美子さん

まるでその地を旅したかのような気持ちになる表紙、美しい写真と文章が魅力的なにっぽんの手仕事。そして、飛田和緒さんのお料理は、我が家の定番料理になっています。以前連載されていた坂井より子さんのエッセイも大好きでした。

昔の号も読み返しつつ、これからも楽しみにしています！

長年の楽しみ

鹿児島県鹿児島市　中村 美保さん

孫が生まれて以来、この新聞に載っているお子さんのお話や可愛い写真を見ると、つい孫の姿と重なり、ほほえましい気持ちになります。

実家で母がモップを使っていたころは、娘として。結婚、出産してからは、母として。そして今は、祖母として、長年楽しんでいます。

ほっとしたり、時には涙を流したりする時間が、4週間に一度の楽しみです。

私も描いてみよう

岐阜県中津川市　松田 通子さん

毎号楽しみにしているのが、美しい風景が描かれている表紙です。以前、友人が「この絵を見て描いてみたの」と、スケッチを見せてくれました。

以来、「私も描いてみよう！」と、毎号表紙をお手本に、水彩や色鉛筆で風景画を描いています。気付けば、スケッチブックはもう28ページに。いいアイデアを教えてくれた友人に感謝しつつ、これからもどんな景色が届くのか楽しみにしています。

燈々無尽

誠意とは実行すること

誠意を示す人とは、
直ちにその事を、よりよくするために、
努力をする人の事です。
仕事が出来ても
人間が出来ねばダメだ。
やっぱり平凡だが、親切、やさしさ、
他の人を悪くけなさず、
むしろ他人の欠点をカバーするくらいの、
大きな人間にならねば、
自分自身が不幸である。

ダスキン創業者　鈴木清一

愛の輪通信

ダスキン障害者リーダー育成海外研修派遣事業
第37期研修生　大塚里奈さん（肢体不自由）

ともに学んだ研修生仲間の存在はとても大きく、心から感謝しています。

ボストンでの生活では、研修生同士のつながりが私の支えでした。日々の何気ない会話も貴重な時間で、相手の話を聴き、取り入れ、自分の意見を主張できるようになれたのも、この研修で得た成果のひとつだと感じます。

それまでの私は人の価値観に左右されがちで、自己主張をすることに苦手意識がありましたが、私の話に耳を傾け、受け入れてくれる仲間のおかげで心が軽くなりました。そして、「いつか私の経験談を話すことで、誰かの役に立てるかもしれない」と思うようになったのです。

愛の輪は、日本とアジア太平洋の地域社会のリーダーを目指す障がいのある若者に、海外での研修活動を行っています。

このコーナーについてはダスキン愛の輪基金まで。
☎06-6821-5270　https://www.ainowa.jp/

みてもらお！

読者の皆様からお送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。

ママが着ていた浴衣だよ
大阪府泉南郡　井谷 文子さん

びしょぬれで大はしゃぎ
北海道札幌市　青木 あけみさん

愛犬の誕生日パーティー♪
秋田県湯沢市　鎌田 るり子さん

巨大きゅうりにびっくり！
福岡県福岡市　北崎 佳奈さん

涼を感じる風鈴の音♪
福井県福井市　林 美里さん

スイカ割り、大成功！
岐阜県加茂郡　櫻山 裕子さん

あなたのお便りや写真をお寄せください。

あなたが体験したうれしかったことや、誰かに聞いてもらいたいことなど、身近な話題をお寄せください。心よりお待ちしています。

送り先
〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33
株式会社ダスキン広報部
「喜びのタネまき新聞」編集室
e-mail：koho4@mail.duskin.co.jp

投稿には、お名前、ご年齢、ご職業、ご住所、お電話番号、現在ご利用のダスキンの店名をお忘れなく。
•紙面やホームページでご紹介させていただいた原稿や写真には、ささやかなお礼品をお送り致します。
•作品は、必ずご紹介できるとは限りません。また、作品のご返却は致しかねますのであしからずご了承ください。

•本号は、2021年6月に制作したものです。状況によって記載内容が変更となる場合がございます。

No.419からのバックナンバーが下記のアドレスからご覧になれます。
https://www.duskin.co.jp/tanemaki/

引越しのおそうじにはダスキンモップが便利！
引越しのお手続きは、担当店・Webページ
ダスキンコンタクトセンター 0120-100100 まで

株式会社ダスキン
発行・編集：広報部　〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33

【お客様の個人情報のお取り扱いについて】
お客様の個人情報はご投稿の掲載や、今後の紙面制作に利用させていただきます。なお、お預かりした個人情報はダスキングループと加盟店の範囲内で利用させていただきます。配送業務等で個人情報を外部企業に委託する場合は、弊社の厳正な管理の下で実施します。
個人情報に関するお問い合わせや、ご自身の個人情報の開示・訂正・利用停止については、下記の株式会社ダスキン コンタクトセンターまでご連絡ください。

0120-100100　www.duskin.co.jp
60-6C　2021.8　3387100